

Šči z kysaného zelí

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

500 g hovězího

vepřového nebo skopového masa

500 g kysaného zelí

po 1 kusu kořenové zeleniny

1 cibule

1 lžíce hladké mouky

2 lžíce tuku

2 lžíce rajčatového protlaku

sůl

pepř

bobkový list

Postup

Postup přípravy: Do vroucí vody dáme vařit maso. Když je poloměkké, přidáme zelí a vaříme společně s masem doměkka. Zvlášť osmažíme na tuku pokrájenou zeleninu a cibuli, přidáme rajčatový protlak a 20-30 minut před koncem varu je přidáme do polévky spolu s bobkovým listem, pepřem, solí a zásmazkou.

Povaříme. Před podáváním buď maso rozporcujeme a podáváme se šči, nebo je vyjmeme a podáváme zvlášť s pikantní omáčkou.